

## Contenuto e presentazione

<b>denominazione</b>	Funghi porcini prima scelta congelati		
<b>ingredienti</b>	Funghi porcini ( <i>Boletus edulis</i> e relativo gruppo <i>aereus</i> , <i>pinicola</i> , <i>reticulatus</i> )		
<b>quantità netta</b>	5000 g		
<b>descrizione prodotto</b>	Il fungo porcino cresce naturalmente in montagna o in collina dalla primavera all'autunno. Viene raccolto al giusto punto di maturazione, selezionato con cura, accuratamente scelto, pulito, calibrato e congelato entro poche ore dalla raccolta.		
<b>termini minimo di conservazione</b>	24 mesi dal confezionamento, nel rispetto delle indicazioni di conservazione		
<b>conservazione</b>	Conservare a -18°C		
<b>preparazione e impiego</b>	Da consumarsi previa cottura. Prodotto destinato ad utilizzatori professionali. Da consumarsi previa cottura. Prodotto sfuso destinato all'industria, ad utilizzatori commerciali intermedi o artigiani per usi professionali o per essere sottoposto ad ulteriori lavorazioni.		
<b>dichiarazione nutrizionale</b> (per 100g di prodotto)		energia	134 kJ 32 kcal
		grassi	1,9 g
		di cui acidi grassi saturi	0,9 g
		carboidrati	1,0 g
		di cui zuccheri	0,9 g
		fibre	1,6 g
		proteine	2,0 g
		sale	0,06 g
<b>marchio</b>	Asiago Food Spa	Via Santa Maria n.7 - 35030 Veggiano PD - Italia	www.asiagofood.it
<b>lingue nell'imballo</b>	Italiano		

## Informazioni logistiche e descrittive

<b>logistica</b>	<i>GTIN</i>		cartone	08007213005039
	<i>confezione</i>	peso netto	5000 g	
	<i>cartone</i>	kg per cartone	5	dimensioni (WxLxH) 39,8 x 26,4 x 20,8 cm
	<i>pallet</i>	cartoni per strato	9	strati 9
		numero totale dei cartoni	81	peso netto totale 405 kg
		altezza	207 cm	

<b>descrizione del prodotto</b>	Funghi spontanei del bosco, raccolti nel periodo estivo ed autunnale, immediatamente conferiti ai centri di selezione per essere al più presto puliti, lavorati e surgelati per preservarne al meglio le peculiari caratteristiche organolettiche. Il successivo confezionamento a cura di Asiago Food viene operato in ambienti a temperatura controllata, procedendo ad ulteriori verifiche selettive e qualitative e, quindi, al confezionamento. Il formato dei cartoni e della pallettizzazione può cambiare in base alla variabilità del prodotto sfuso.
---------------------------------	---

## Caratteristiche del prodotto

<b>merceologiche</b>	Funghi porcini sani, interi, puliti; gambo senza parti radicali. Congelati con sistema IQF. Aspetto: omogeneo costituito da funghi dello stesso tipo e calibro con testa 4-7 cm. Possono presentare tramite di larve.		
<b>organolettiche</b>	Colore: testa nera, marrone scuro fino a nocciola; imenio bianco/chiaro, giallo.	Odore: tipico profumo senza note di muffa.	Sapore: tipico senza note amare.
<b>microbiologiche e chimico fisiche</b>	Radioattività < 600 Bq/kg; Nicotina < LMR dei Regolamenti UE;		
<b>tolleranze</b>	impurità minerali	1% max m/m	
	impurità organiche di origine vegetale	0,3% max m/m	
	vermatura	20% max m/m	

## allergeni

	cereali	crostacei	uova	pesce	arachidi	soia	latte	frutta guscio	sedano	senape	sesamo	soffiti	lupino	molluschi
negli ingredienti	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no
possibili tracce	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no	no
nello stabilimento	YES	no	no	no	no	YES	no	no	YES	YES	no	YES	no	no

**destinazione del prodotto** L'analisi dei rischi operata da Asiago Food Spa riguardo al prodotto non ha evidenziato restrizioni verso particolari categorie di persone per l'assunzione dell'alimento in dosi ordinarie, nel rispetto delle indicazioni di conservazione e preparazione, salvo le controindicazioni eventualmente correlate ad allergie o intolleranze agli ingredienti di cui all'Allegato II del Regolamento (UE) n.1169/2011 (vedere paragrafo "Allergeni").

## Dichiarazione di conformità

### materiali a contatto con alimenti

Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con le disposizioni nazionali\* e con i regolamenti dell'Unione Europea\*\* e sono quindi idonei al contatto con gli alimenti. E' disponibile, su richiesta, la dichiarazione di conformità originale rilasciata dal fornitore.

\* D.M. 21/03/1973 e s.m.; DPR 777/82 e s.m.

\*\* Regolamento (CE) 1935/2004, Regolamento (CE) 2023/2006, Regolamento UE 10/2011 e s.m.

### OGM

In accordo con il Regolamento CE 1829/2003 e il Regolamento CE 1830/2003, il prodotto non consiste, non contiene e non deriva da organismi geneticamente modificati.

### nano-materiali

In accordo con il Regolamento CE 1169/2011 relativo alla presenza di nano-materiali ingegnerizzati negli alimenti, si dichiara che il prodotto non contiene e non è costituito da nano-materiali ingegnerizzati.

### irraggiamento

In accordo con la Direttiva CE 1992/2 e 1999/3 in merito al trattamento con radiazioni ionizzanti dei prodotti alimentari, si dichiara che il prodotto non ha subito trattamenti ionizzanti.

### contaminanti

Si dichiara che il prodotto è in accordo con il Regolamento CE 1881/2006 e successive modifiche, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

### pesticidi

Si dichiara che il prodotto è in accordo con il Regolamento CE 396/2005 e successive modifiche, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari.

### metalli pesanti

Si dichiara che, ove previsto, il tenore di potenziali metalli pesanti sul prodotto è conforme ai limiti massimi previsti dalle specifiche normative comunitarie.

### contaminazione crociata

I rischi derivanti da contaminazione crociata sono stati attentamente valutati nel piano di autocontrollo e vengono monitorati mediante procedure periodicamente aggiornate e la sistematica sanificazione degli impianti di lavorazione.

Tutte le dichiarazioni sopra indicate sono rese in conformità alle lavorazioni, procedure e verifiche aziendali interne e in base ad analoghe dichiarazioni e analisi acquisite dai nostri fornitori.

## Sistemi di controllo aziendale

### piano di autocontrollo

Asiago Food Spa applica il piano di autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) in conformità al Regolamento (CE) 852/2004 e s.m.. L'azienda è in grado di garantire la salubrità dei prodotti commercializzati dall'arrivo della materia prima alla commercializzazione del prodotto finito.

### analisi

Asiago Food Spa segue un proprio piano di campionamento per le analisi delle materie prime e dei prodotti finiti commercializzati.

L'azienda è in grado di fornire al costo sostenuto, con preventiva richiesta al momento dell'ordine, analisi chimiche e microbiologiche dettagliate del lotto ordinato, eseguite presso laboratori esterni accreditati (Accredia).

### registrazione

Atto di riconoscimento n. 050ND08227 rilasciato il 21/12/2010 dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione / Dipartimento della Prevenzione – Unità Locale Socio Sanitaria di Padova – ULSS16

### autorizzazioni

Autorizzazione sanitaria n. 21080/30511 rilasciata il 14/01/2005 dal Comune di Veggiano (PD)

## Certificazioni di Asiago Food Spa

### B.R.C.

Issue 7

**GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY  
INTERNATIONAL FOOD STANDARD**

### I.F.S.

Version 6

Selezione, lavorazione (eventuale cottura) e confezionamento in buste di materiale plastico o poliaccoppiato di funghi, verdura e frutti surgelati da agricoltura convenzionale o biologica; funghi e verdure pastellati surgelati; preparati di gastronomia surgelati, funghi essiccati. Esclusioni: nessuna.

*Selection, processing (possible cooking) and packaging in plastic or poly laminate bags of frozen mushrooms, vegetables, and fruit; Frozen battered mushrooms and vegetables; Quick frozen combined meals; Dried mushrooms.*